



## Stromboli met salami en kaas

*Een opgerolde pizza gevuld met salami, ham en mozzarella, in de oven goudbruin gebakken. In plakken gesneden een echte deler.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>35'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 350 gr pizzabloem (type 00)
- 220 ml lauw water
- 6 gr verse gist
- 7 gr zout
- 2 el olijfolie
- 150 gr passata
- 200 gr geraspte mozzarella
- 100 gr salami, in plakjes
- 100 gr gekookte ham, in plakjes

1 tl gedroogde oregano  
1 ei om te bestrijken  
sesamzaad

## Bereidingswijze

---

1. Los de gist op in lauw water, meng met bloem, zout en olie en kneed 10 minuten tot een soepel deeg.
2. Laat afgedekt 1,5 uur rijzen tot verdubbeld.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C.
4. Rol het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 30 bij 40 cm.
5. Bestrijk met een dunne laag passata, laat aan één lange zijde een rand vrij, en bestrooi met oregano.
6. Verdeel de mozzarella, salami en ham gelijkmatig over het deeg.
7. Rol strak op vanaf de belegde lange zijde en knijp de naad en de uiteinden goed dicht.
8. Leg met de naad naar onder op een bakplaat, bestrijk met losgeklopt ei, bestrooi met sesam en snijd bovenaan enkele luchtgleufjes.
9. Bak 25 tot 30 minuten tot de stromboli goudbruin is, laat 5 minuten rusten en snijd in dikke plakken.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)